

국 제 수 산 월 간 동 향

2020. 6



한국원양산업협회

KOFCC 해 외 수 산 협 력 센 터

차 례

1. 상하이 국제 참치 교역 센터 개소1
2. 대서양 참다랑어 어업, MSC 인증여부 곧 결론2
3. 일본 수산청, 양식 규모 어종별로 30년 목표안 제시 4
4. 러일 연어류 어업 교섭 결과 6
5. 월마트, 자체 브랜드의 참치 통조림 판매 개시 17

- 중국의 해양산업을 진흥시키기 위한, 국제 참치 교역 센터가 상하이에서 개소하였음. 센터는 창싱섬의 헝샤 수산항구에 위치하고 있음.
- 이 참치 교역 센터는 냉동, 가공, 교역을 통합하는 대규모 시설임. 또한 관광객을 오게 할 수 있는 일본 츠키지 시장과 같은 경매장도 있음. 센터는 영하 60도까지 내려가는 초저온 냉동시설을 갖추고 있고, 총 저장 규모는 2000톤임. 이는 중국에 있는 최대 규모의 초저온 냉동시설임.
- 교역 센터 개소는 중국의 회 및 초밥 시장에 초점을 두고, 중국에서 일본 식문화의 보급을 목표로 하고 있음.
- 교역 센터 소장 야오 시페이는 "참치에는 동물성 단백질이 다량 함유되어 있어, 저온(영하 18-25도)에서 보다 쉽게 산화된다"고 함. 주로 날음식으로 소비되는 참치의 맛을 위해 중요한 것은 참치 근육이 탄력성을 유지할 수 있도록 하는 것임. 그러므로, 영하 60도로 유지되어야 한다고 함.
- 본 시설의 개소로 중국 시장이 일본 또는 한국과 독립적으로 발전하는 것을 기대하고 있음. 지금까지, 대부분의 중국 참치 어선들은 본국에서는 거래할 수 있는 곳이 없어, 어획한 참치를 일본 또는 한국에 판매하고 있었음. 또한, 중국에서 회 또는 초밥을 위해 사용되는 참치는 일본으로부터 역수입되었음.
- "본 교역 센터로, 참치가 인터넷을 통해 거래될 수 있어서, 유통과정이 줄어들어, 참치 거래 비용이 감소될 것"이라고 가오 썩키 상하이 창싱섬 어업항구 회사 대표는 말했음.
- 지난 3월, 중국 정부는 자국의 선망어업 관리를 개선하기 위한 새로운 제도를 승인하였음. 새로운 제도에는 중국 참치 시장의 확대 계획이 포함되어 있음.

※ 기사 출처: www.atuna.com¹⁾

- 대서양 참다랑어를 위한 최초의 MSC 인증 (반대) 심의 절차가 곧 종료될 것임. 절차는 WWF와 PEW가 본 어종의 취약성에 대한 우려를 제기함으로써 시작되었음.
- 여러 번의 일정 조정이 이루어진 끝에, 1차 심의는 6월 1일에 이루어졌고, 2차와 최종 심의는 6월 2일에 이루어질 예정임. COVID-19 사태로 인해, 심의는 MSC 독립 심사관 Eldon Greenberg의 앞에서 화상으로 진행되었음.
- MSC 인증 절차를 관장하고 있는 이행평가기구(CAB)인 Control Union Pesca(CU Pesca)에 따르면, 우수후쿠 혼텐 북동대서양 연승어업은 최초의 참다랑어 MSC 인증을 받을 수 있다고 함. Control Union Pesca는 해당 어업이 MSC 요건을 충족하고 있으므로 인증을 위한 추천을 하였음.
- WWF 지중해 해양 이니셔티브 국장 Giuseppe Di Carlo는 본 이슈와 관련하여 다음과 같이 말했음: “지금까지의 과정에 불공정함과 과학적으로 문제가 있는 부분이 있었는데, 심의 절차를 통해 투명성과 공정성이 보장될 것으로 기대하고 있다. 심의의 결과에 따라, MSC 라벨이 해양의 지속가능성과 과학보다 이익을 우선시하는지 드러날 것이다”
- WWF에 따르면, MSC 인증과정에서 어족자원의 지속가능성이 경시되는 점이 있다고 하였음. 자원이 감소한 참다랑어에 대해 엄격한 과학과 사전예방적 접근이 필요하다고 함. 이 참치 어종은 불법어업의 주요 대상이 되고 있는데, 자원평가 과정에 이러한 점이 고려되지 않았다고 함.
- MSC는 참다랑어의 남획으로 인해 자원의 지속가능한 관리를 유인하는 것이 그만큼 중요하다고 입장을 밝혔음. 그러나, 어업에 대한 인증과정은

1) 2020년 6월 13일 검색

<https://atuna.com/news/new-china-international-tuna-exchange-center-opens-in-shanghai?highlight=WylzaGFuZ2hhaSIsInNoYW5naGFpJ3MiXQ==>

독립적으로 이루어지므로, MSC에서는 관여하고 있지 않다고 했음. 하지만, CAB가 외부 독립적인 기구이지만, MSC에 의해 제공된 지침을 토대로 심의하고 평가하고 있음.

- WWF의 Di Carlo는 끝으로 “대서양 참다랑어 어업에 대해 MSC 인증을 부여하는 것은 지속가능성의 증거로 MSC 라벨을 신뢰하는 소비자들에게 잘못된 메시지를 보낼 것”이라고 말함.

※ 기사 출처: www.atuna.com²⁾

2) 2020년 6월 3일 검색

<https://atuna.com/news/adjudication-hearings-against-an-msc-certification-concludes-today?highlight=WyJtc2MiLCJtc2Mncylslidtc2MiLCJtc2MnIl0=>

< 수산청 발표 전략적 양식 품목과 목표 성과 >

전략적 양식 품목	2030년 생산 목표	2030년 수출 목표	대상 시장	생산 방향
방어류	24만 톤	1,600억 엔	북미시장 확대, 아시아 · EU 시장, 국내 수요 창출	생산성 향상에 따른 생산 확대, 철저한 양식 관 리, HACCAP 도입
참돔	11만 톤	600억 엔	아시아 시장 확대, EU 시장, 국내 수요 창출	생산성 향상에 따른 생산 확대, 철저한 양식 관리, HACCAP 도입
참다랑어	2만 톤	-	국내 시장 유지, 아시아 시장 확대	일본에서만 생산할 수 있는 정시·정질·정량 · 정가 추구
연어류	3~4만 톤	-	국내 수입 양식 연어 시장 획득	일본에서만 생산할 수 있는 정시·정질·정량 · 정가 추구
신어종 (참바리류 등)	1~2만 톤	-	아시아 시장 창출, 국내 천연어 수요 대체	천연어 시장과 차별화한 생산 체제 구축

□ 양식 규모 수산청이 어종별로 30년 목표안 수립

- 수산청은 12일 도쿄 자민당 본부에서 동 당 수산부회·수산 종합 조사 회의에서 2030년 주력 양식어 생산량, 수출액 등의 목표안을 제시
- 방어류 생산 24만톤(19년 생산량 13.6만 톤) (‘19년 생산량 13.6만 톤), 수출 1,600억 엔
참돔 생산 11만 톤(‘19년 생산량 6.2만 톤), 수출 600억 엔 등의 내용으로 목표는 “양

식업 성장 산업화 종합 전략”으로 이번달 안에 정리할 예정

- 수산청은 지난 3월 자민당에서 전략 초안을 제시했지만, 어종별 수치 목표는 기재하지 않았었고, 이번에는 방어류, 참돔 외에도 참다랑어 2만 톤, 연어류 3만~4만톤, 갯장어류 등 신어종 1만~1만 톤의 생산을 30년 목표로 추가
- 전체적으로 증산, 수출 시장 확대, 국내에서의 특정 요구 발굴과 수요 유지를 의식한 내용으로, 방어나 도미 수출 시장 확대, 국내 수요 창출, 참다랑어 국내 시장 유지, 아시아 시장 확대, 연어류 수입 수요를 국산품으로 대체, 참바리류 등의 신어종 아시아 시장 창출, 국내 천연어 수요 대체를 목표로 함
- 전략은 올해 중으로 정리할 예정이지만, 복수의 의원으로부터 “양식업에 대한 영향이 막대한 코로나19에 대해 언급하지 않고 전략을 구성하는 것이 적절하지 않다”는 의견도 있음
- 수산청 재배 양식과 담당자에 따르면 올해 안으로 정리한 뒤 코로나19 문제를 추가하여 수정할지, 전략을 정리하는 일정 자체를 연기시킬지는 향후 조정할 예정
- 올해 안에, 조개류, 해조류를 추가하여 양식업 전략을 갱신할 예정

※ 출처: 일본 미나토 신문³⁾

3) <https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/102345> (20년 6월 23일 검색)

□ 러일 어업 합동 위원회 제36회 회의 결과

○ 일본 200해리 수역

- 어획량 (전년 동일) : **합계 2,050톤** (1)과 2)의 합계)

1) 곱사연어, 홍연어, 은연어, 왕연어 합계 1,550톤

※ 홍연어, 은연어, 왕연어는 3종류를 합쳐 1척 당 1톤 이내로 제한

2) 연어(Oncorhy keta) 500톤

- 어업 협력비 : 2억 6,000만 엔~3억 13만 엔의 범위에서 어획 실적에 따라 결정 ('19년 2억 6,412만 엔~3억 13만 엔의 범위에서 어획 실적에 따라 결정, 실제 지불 금액은 2억 6,412만 엔)

- 기타 : '20년도 어업 분야에서 과학 기술 협력 계획 채택 등을 실시

○ 러시아 200해리 수역 (러시아 연방 200해리 수역에서 일본 어선에 의한 러시아계 연어류 어획량, 조업 조건에 대해 협의)

- 어법 : '19년도에 이어 어선 1척으로 트롤망에 의한 채산성 향상을 목적으로 한 시험적 조업을 실시

- 어획 할당량 : **합계 125 톤** (전년 95톤)

1) 홍연어 25톤, 연어 25톤, 곱사연어 70톤, 은연어 3톤, 왕연어 2톤

- 입어료 : 약 2,433만 엔 (전년 약 2,432만 엔)

- 조업 기간 : '20년 7월 31일까지 36일 간(전년도에는 6월 1일~6월 30일)

※ 출처: 일본 수산청⁴⁾

4) <https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/kokusai/200619.html> (20년6월23일 검색)

□ 월마트, 7월부터 참치 통조림 자체 브랜드 판매 개시

- 미국의 최대 유통업체 월마트는 7월부터 MSC(해양관리 협의회) 인증을 받았거나 FIP(수산 개선 프로젝트) 인증을 받은 자체 상표의 참치 통조림인 'Great Value' 참치 통조림의 판매를 개시할 예정이라 밝힘.
- MSC 인증을 받으려는 수산품은 세 가지 요건을 충족해야 함.
 - 1) 지속 가능한 수산 자원
 - 2) 환경에 최소한의 영향을 미치는 조업 방식
 - 3) 효과적인 수산 자원 관리
- 미국 최대 유통업체인 월마트가 지속 가능한 방식으로 조업한 참치로 만든 통조림을 판매하겠다고 공표한 만큼, 이는 지속 가능한 조업의 중요성이 앞으로도 강조될 것으로 볼 수 있다고 월마트의 참치 구매 담당자는 밝힘.
- 월마트는 지속 가능한 수산 파트너십 (Sustainable Fisheries Partnership, SFP)을 통해 지속 가능한 방식으로 조업을 한 참치를 구매 할 예정이다. STP는 참치가 지속 가능한 방법으로 조업 되었는지 확인 할 수 있도록 한다.

※ 출처: 월마트 보도자료⁵⁾

5)

<https://corporate.walmart.com/newsroom/2020/06/08/walmarts-sustainability-efforts-take-to-the-seas-with-msc-certified-sustainable-private-brand-canned-tuna> (6월 8일 검색)